

با پودر ژله پاستیل خانگی درست کنید

پاستیل‌های کارخانه‌ای دارای میزان شکر بالا، مواد نگهدارنده و رنگ خوراکی است که مصرف آن می‌تواند موجب چاقی و خرابی دندان کودکان شود. اما با کمی حوصله و خلاقیت می‌توانید پاستیل‌های جذابی برای فرزندان در خانه تهیه کنید.

پاستیل ژله‌ای

مدت زمان آماده سازی: ۴ ساعت

تعداد: ۴ نفر

مواد لازم:

پودر ژله در طعم دلخواه: ۲۵ گرم

آب: ۷۰ میلی‌لیتر آب

شکر: ۱۱۰ گرم

آب داغ: ۸۰ میلی‌لیتر

آب لیمو یا آب میوه گرفته شده از میوه های تابستانی: ۵ تا ۱۰ میلی‌لیتر



روش تهیه

۱ - پودر ژله را با آب مخلوط کرده و خوب هم بزنید تا کاملاً شفاف و

یک دست شود.

۲- شکر و آب داغ یا آبمیوه را در یک قابلمه بریزید. حرارت را زیاد کنید تا به نقطه جوش برسد. در عین حال به خوبی هم بزنید تا شکر حل شود. سپس حرارت را کم کنید. اجازه دهید شربت با حرارت ملایم ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بجوشد.

۳- پودر ژله نرم شده را به ظرف شربت اضافه کنید. خوب هم بزنید تا پودر ژله در شربت حل شود. قبل از خاموش کردن حرارت، مخلوط را ۲ تا ۳ دقیقه دیگر بجوشانید.

۴- مخلوط شربت و پودر ژله را داخل قالب بریزید و اجازه دهید خنک شود. سپس حداقل ۴ ساعت دیگر در یخچال بگذارید تا کاملا خنک و سفت شوند.

۵. یک چاقوی تیز را داخل آب داغ قرار دهید و سپس اطراف قالب بچرخانید تا پاستیل ها از قالب جدا شوند.

نکته:

- اگر برای اولین بار است پاستیل درست می کنید نگران غلظت شربت نباشید. هرچه شربت غلیظتر باشد، پاستیلها سفت تر میشوند.